

2022  
KW 36

Anton Giner



Tiroler Gemüsebox OG  
Familie Lebesmühlbacher  
A-6233 Kramsach · Wittberg 24  
Tel: 05337 – 64 563 · Fax: 63601  
E-Mail: tiroler@gemuesebox.at  
www.tiroler.gemuesebox.at



#### Die Kloane:

1 Kopfsalat, 4 Karotten,  
3 Tomaten, 1 Karfiol, 1 Röhre

#### Gemüsebox:

1 Kopfsalat, 1 Blattsalat,  
3 Tomaten, 1 Stangensellerie,  
1 Melanzani, 1 Hokkaido-Kürbis,  
2 Röhren

#### Familienbox:

1 Kopfsalat, 1 Blattsalat,  
4 Tomaten, 1 kg Karotten, 1 Bund  
Jungzwiebel, 1 Stangensellerie,  
1 Paprika, 2 Röhren

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

### Werte Genießer der Tiroler Gemüsebox!

Seit einigen Tagen ist die Ernte bei unseren Apfelbauern, der Familie Thomas und Barbara Giner aus Thaur, im vollen Gange. Die ersten Äpfel haben wir schon verkosten dürfen und wir glauben, dass nicht zuviel versprochen wird, wenn wir von einer außerordentlichen Qualität sprechen. Bei der ersten Lieferung von **Zusatzboxen** in der kommenden Woche mischen wir ca. 8 kg frisch gepflückte **Jausen-Äpfel** der Sorte **Gala** mit ca. 2 kg **Williams Birnen**.

**Verpackung:** Vielen Dank für die weiterhin sehr hohe Quote an retourniertem Leergut, Sie leisten mit Ihrer aktiven Rückgabe einen wertvollen Beitrag zur Ressourcenschonung und Kosteneinsparung.

Wir wünschen Ihnen nun einen guten Appetit ... und bleiben Sie gesund!  
Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsebox

### Zusatzbox: Äpfel & Birnen

8-8,5 kg Gala & 1,5-2 kg Williams  
Preis: € 24,40 inkl. MwSt.

#### KW 37: 14.-16.09.2022

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens  
Dienstag, 13.09.2022, 12 Uhr, per Telefon,  
E-Mail oder Fax zu bestellen.



### Vorschau Zusatzboxen 2022/2023

|       |   |                    |
|-------|---|--------------------|
| KW 38 | Äpfel (je 5 kg Gala & Elstar)                             | € 24,40            |
| KW 39 | Kartoffeln Ditta (10 kg)                                  | € 14,40            |
| KW 40 | Äpfel (6 kg Elstar & 4 kg Freiherr v. Hallberg)           | € 24,40            |
| KW 41 | Äpfel (je 5 kg Boskoop & Jonagold)                        | € 24,40            |
| KW 42 | Kartoffeln rotschalig (10 kg)                             | € 14,40            |
| KW 43 | Äpfel (je 5 kg Gala & Topaz)<br>Kartoffeln mehlig (10 kg) | € 24,40<br>€ 14,40 |
| KW 44 | Kartoffeln Ditta (10 kg)                                  | € 14,40            |

|       |   |         |
|-------|---|---------|
| KW 45 | Äpfel (10 kg Boskoop)                   | € 24,40 |
| KW 46 | Apfelsaft (10 l)                        | € 28,40 |
| KW 47 | Äpfel (3 kg Jonagold & 7 kg Topaz)      | € 24,40 |
| KW 48 | Kartoffeln Ditta (10 kg)                | € 14,40 |
| KW 04 | Äpfel (6-7 kg Topaz & 3-4 kg Rubinella) | € 24,40 |
| KW 08 | Kartoffeln Ditta (10 kg)                | € 14,40 |

## REZEPTE

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage unter [www.tiroler.gemuesebox.at](http://www.tiroler.gemuesebox.at)

### Röhren-Torte mit Mascarpone-Creme

Rezept für 1 Springform (Tortenform)

250 g Zucker, 200 g gekochte Röhren, 200 ml geschmacksneutrales Öl, 200 g Mehl, 80 g Kakao, 5 g Back-Kakao (bitter), 3 Eier, 1 ½ TL Backpulver, ½ TL Zimt, echtes Vanillepulver

Tortenform einfetten und bemehlen. Gekochte Röhren schälen, fein reiben. Zucker, Öl und Eier schaumig schlagen, Röhren unterziehen. Alle trockenen Zutaten vermengen, in den Teig einrühren, in die vorbereitete Tortenform füllen, bei 180°C Umluft 35-40 Minuten backen.

**Mascarpone-Creme:** 250 ml Rahm, 4 EL Mascarpone, 1-2 EL Eierlikör, 1 EL Zucker

Rahm zu festem Schlag schlagen, mit den restlichen Zutaten vorsichtig vermengen. Torte mit der Mascarpone-Creme verzieren.

### Große weiße Bohnen mit Stangensellerie und Tomaten-Tapa

Rezept für 2 Personen

150 g große weiße Bohnen aus der Dose, 3 Stangen vom Stangensellerie, 2 Tomaten, 1 kleine milde Zwiebel, 1 große Knoblauchzehe, 6 EL gutes Olivenöl, 3 EL Weinessig, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ Bund Petersilie, knuspriges Weißbrot

Bohnen abgießen, abtropfen lassen. Selleriestangen waschen, falls notwendig die großen Fäden ziehen, in Scheiben schneiden. Tomaten fein würfeln. Zwiebel, Knoblauchzehe und Petersilie fein hacken. 2 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch hell anschwitzen, Tomatenwürfel untermengen, ein paar Minuten schmoren lassen. Paprikapulver einrühren, mit Weinessig ablöschen, Selleriescheiben, Bohnen und restliches Olivenöl zugeben, ein paar Minuten schmoren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie bestreuen, warm oder lauwarm mit knusprigem Weißbrot servieren.